CE

varithek® servo**cuccina**®

Original-Betriebsanleitung

Rieber

Die Küche zum Mitnehmen. „Kochen, wo man gerne i(s)st" lautet das Motto. Hierzu hat Rieber modernste Küchentechnik der Profis in attraktiven, mobilen Edelstahl-Stationen verpackt, die nach Lust und Laune drinnen wie draußen ein völlig neues Kommunikations- und Kocherlebnis bieten. Lassen Sie Ihrer Lust freien Lauf.

Zu dieser Anleitung

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, um dieses Produkt sicher und sachgerecht zu montieren und zu benutzen.

WICHTIG

Schützen Sie sich und vermeiden Sie Schäden an Ihrem Produkt.

- Lesen Sie die Betriebsanleitung, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie die Betriebsanleitung auf und geben Sie diese einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

Inhaltsverzeichnis

1 Lieferumfang 3

2 Produktbeschreibung 4

3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5

4 Allgemeine Sicherheitshinweise 5

5 Bedienung 7

6 Reinigung und Pflege 9

7 Störung – Was tun? 11

8 Ersatzteile 12

9 Haftung und Gewährleistung 13

10 Entsorgung des Produktes 13

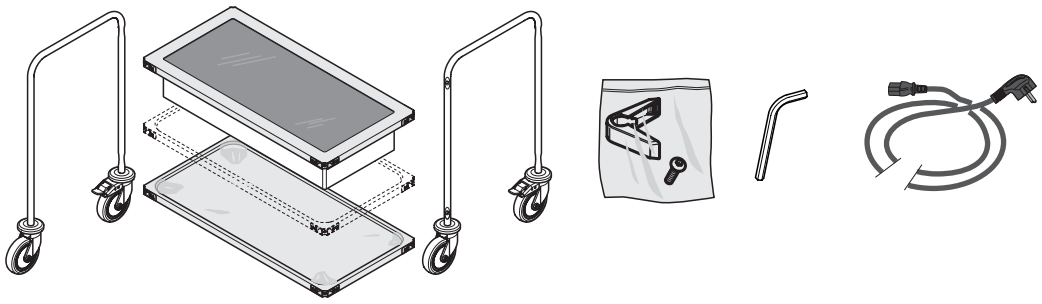
11 Montagehinweise 13

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
72770 Reutlingen
Germany

Internet www.rieber.de
E-Mail info@rieber.de
Tel. +49 7121 518-0
FAX +49 7121 518-300

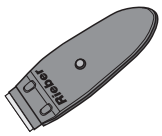
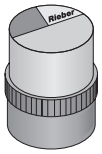
1 Lieferumfang

Die nachfolgende Abbildung zeigt die Bestandteile. Den konkreten Lieferumfang vergleichen Sie bitte mit der Kennzeichnung auf der Verpackung.

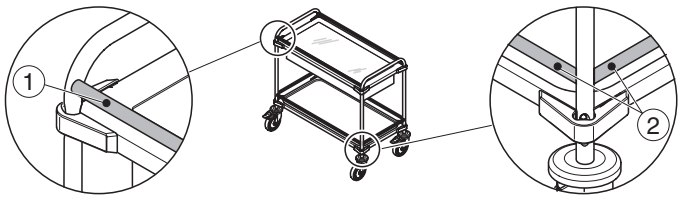


Siehe „Montagehinweise”, Seite 13

Lieferbares Zubehör

		
Bezeichnung:	Rieber-Glasschaber	Rieber-Pflegemittel für Edelstahl
Anwendungs-gebiet:	Reinigung der großflächigen Glaskeramik-Heizfläche (Kochfeld)	Pflege des Gestells sowie der Ablageflächen
Bestell-Nr.:	91 02 03 01	72 10 24 08

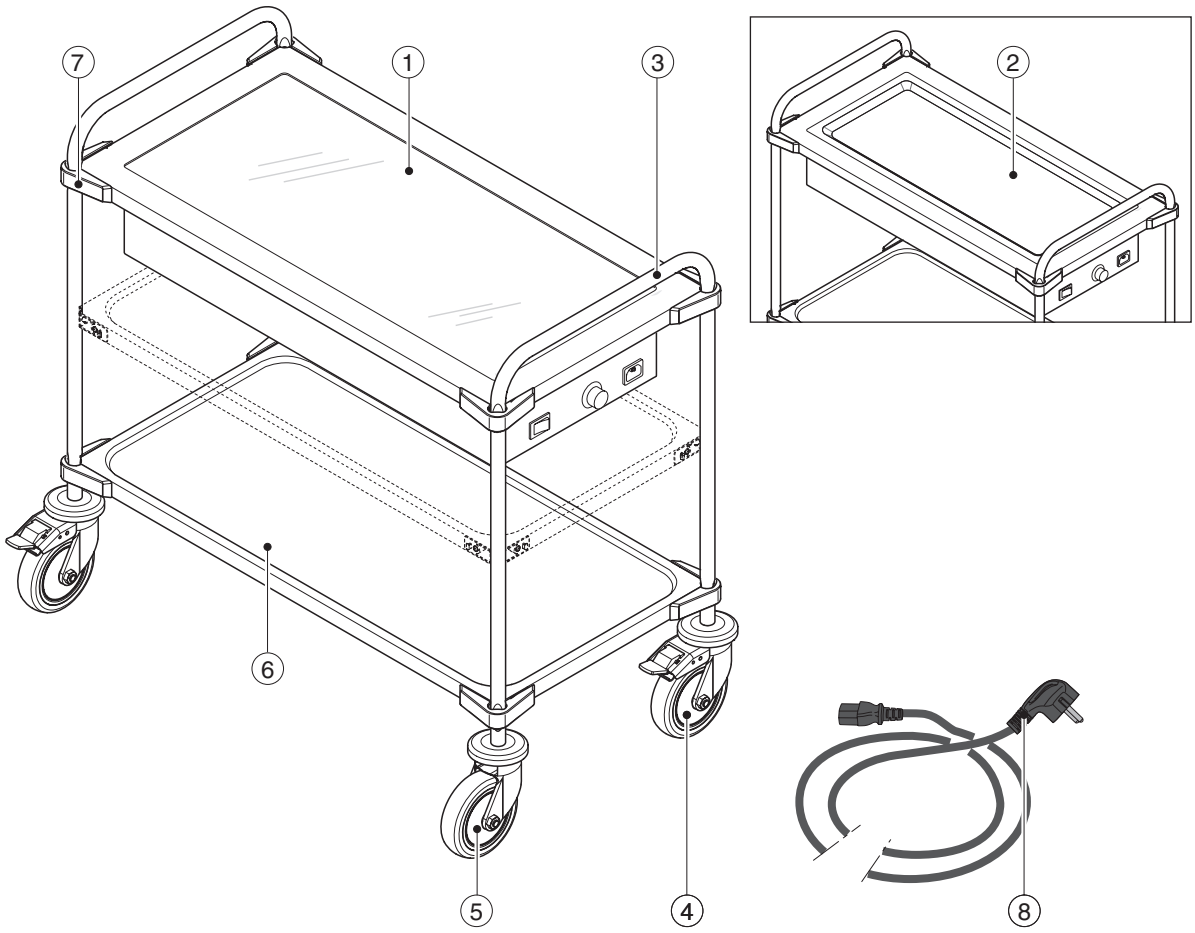
Lieferbare Sonderausstattungen

		
Bezeichnung:	Galerie für einen besseren Halt von Töpfen und Gegenständen	
	(1) im Bereich der Heizfläche	(2) im Bereich der Ablageflächen

2 Produktbeschreibung

Aufbau-Prinzip

Der exakte Aufbau weicht von der bildlichen Darstellung je nach Typ ab.



1 Großflächen-Glaskeramik-Heizfläche
2 Großflächengrill mit Antihaftversiegelung
3 Griff/Gestell aus Edelstahl
4 Rolle mit Feststeller
5 Rolle
6 Auflage(n) aus Edelstahl
7 Stoßschutz
8 Elektrozuleitung

Technische Daten

Die Technischen Daten sind auf dem Typenschild angegeben.

Siehe „Produktkennzeichnung”, Seite 6

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Bestimmungsgemäß sind:

- Typ servotherm® 200 W zum Warmhalten von Speisen, alle anderen Typen servotherm® zum Kochen
- Typ servogrill® zum Grillen
- Gebrauch nur durch Erwachsene

Bestimmungswidrig bzw. begründet voraussehbarer Missbrauch ist:

- Das Produkt unbeaufsichtigt zu betreiben
- Eine Umgebungstemperatur des Produktes kleiner als +5 °C
  → Die Heizeinrichtung ist in einen Metallrahmen eingefasst und elastisch abgedichtet; niedrigere Temperaturen können Brüche verursachen.
- Einen Wasserstrahl auf das Produkt zu richten
- Das Produkt im Freien bei intensivem Regen zu betreiben
- Die Heizeinrichtung anderweitig einzubauen oder zu verwenden
- Der Einsatz bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen
  → Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.

4 Allgemeine Sicherheitshinweise

Grundsätze

Dieses Produkt entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen.

➢ Benutzen Sie das Produkt nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.

➢ Achten Sie in allen Phasen der Produktlebensdauer auf die möglichst sichere Integration des Produktes in seine Umgebung.

➢ Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Produkt.

Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Das Produkt ist entsprechend der elektrischen Schutzart IP X3 nach EN 60529 gegen Sprühwasser (von oben) regengeschützt.
- Das Produkt ist zur Sicherheit doppelt schutzisoliert und benötigt keine Erdung.
- Sicherheitsausschaltung
  → Bei defekter Heizregelung schaltet der Grill sich selbst ab.
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Produkt einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.
- Das Gestell des Produktes ist 10x stabiler als die deutschen DIN-Normen für Servierwagen vorschreiben.

Produktspezifische Sicherheitshinweise

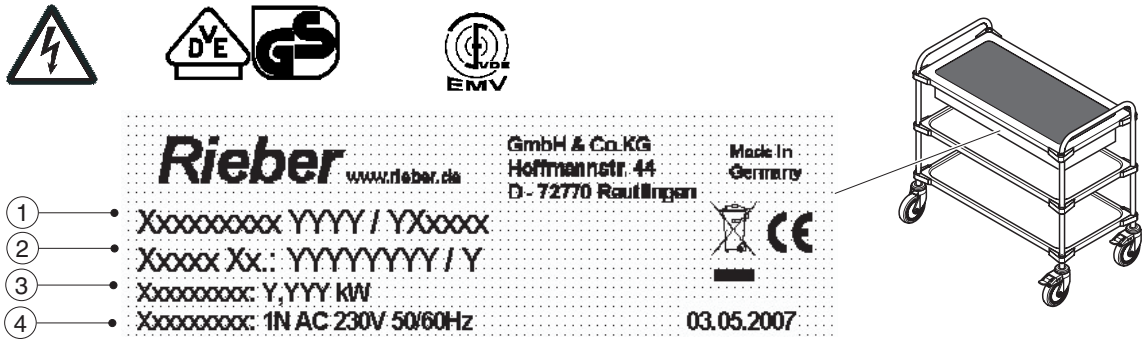
WARNUNG

Personen können sich an der großen Heizfläche oder am z. B. heißen Topf verbrennen. Allgemein besteht Brandgefahr im Bereich der Heizfläche.

- Halten Sie Kinder vom Produkt fern.
- Tragen Sie bedarfsweise Schutzhandschuhe.
- Ziehen Sie vor jedem Transport unbedingt den Netzstecker. Ansonsten kann das Produkt überraschend wie „fest am Seil hängen", ein heißer Topf samt Inhalt kann plötzlich umkippen und schlimme Verbrennungen bewirken.
- Sichern Sie abgestellte Utensilien beim Transport gegen Verrutschen. Halten Sie die Utensilien zum Beispiel mit der Hand fest bzw. verwenden Sie auch eine zusätzliche Galerie.

Siehe „Lieferbare Sonderausstattungen", Seite 3

Produktkennzeichnung



1 Typ / Anzahl der Auflagen (Borde)
2 Produkt-Nr.
3 Gesamtanschlusswert
4 Nennspannung / Netzfrequenz

5 Bedienung

VORSICHT

Durch unsachgemäße Handhabung kann die Großflächen-Glaskeramik-Heizfläche beschädigt werden.

- Verhindern Sie, dass Gegenstände auf die Glaskeramik fallen. Auch leichte Gegenstände, wie zum Beispiel ein Salzstreuer, können bei ungünstigem Fall Risse oder Brüche erzeugen.
- Materialien wie zum Beispiel Kunststoff, Alu-Folie oder Zucker können Risse oder Brüche an der heißen Glaskeramik verursachen.
  Schalten Sie die Heizeinrichtung aus und schaben Sie die Reste mit einem Glasschaber ab, solange die Heizfläche noch warm ist.
- **NIE** bei Typ **servotherm® 200 W** einen heißen Topf auf die „kalte" **Warmhalteplatte** stellen, ansonsten kann infolge Temperaturspannungen die Glaskeramik reißen.

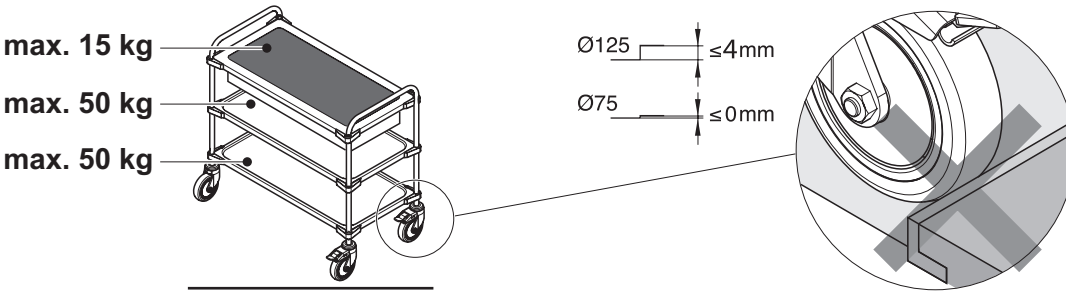
Siehe „Reinigung und Pflege", Seite 9

Siehe „Störung – Was tun?", Seite 11

VORSICHT

Durch unsachgemäße Beladung oder Einsatzbedingungen kann das Produkt beschädigt werden.

- Lagern und benutzen Sie das Produkt nicht bei Temperaturen unter +5 °C.
- Beachten Sie die zulässige Zuladung, siehe Grafik.
- Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, siehe Grafik.
- Benutzen Sie das Produkt nicht im Freien bei intensivem Regen.



Zuladung

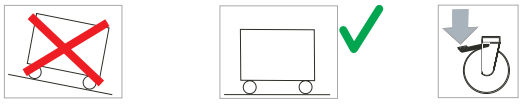
Stufenhöhe

→ Vor dem Bewegen beachten

- Ziehen Sie nicht an der Elektrozuleitung, ansonsten kann das Kabel abreißen. Deshalb das Kabel immer am Stecker anfassen.
- Entfernen Sie möglichst alle Gegenstände von der Heizfläche.

→ Parken

- Stellen Sie das Produkt nur auf ebenen Flächen ab.
- Sichern Sie das Produkt gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei Feststellern.



→ Produkt elektrisch anschließen

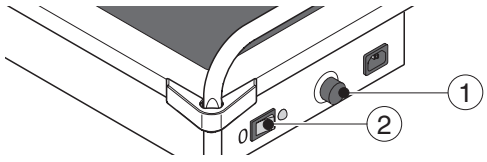
WARNUNG

Gefährliche elektrische Spannung. Unfallgefahr.

- Verwenden Sie möglichst kein Verlängerungskabel, Stolpergefahr.
- Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein. Der Querschnitt der Leitung muss mindestens 1,5 mm² betragen.

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.

→ Einschalten



- Betätigen Sie den Temperaturregler (1). Bei Typ servotherm® 200 W ist der Temperaturregler nicht vorhanden.
- Schalten Sie den Wippschalter mit grüner Kontrolllampe (2) auf (I).
  - ✓ Nach ca. 2 Minuten ist die Betriebstemperatur erreicht.
  - ✓ Das Produkt ist betriebsbereit.

Tipps zum Kochen und Grillen

Die Antihaftbeschichtung macht Grillen auch ohne Öl möglich.

Für Rieber-Rezepte rufen Sie uns an oder besuchen Sie uns unter www.rieber.de

6 Reinigung und Pflege

WARNUNG

Gefährliche elektrische Spannung. Lebensgefahr.

- Richten Sie niemals einen Wasserstrahl auf das Produkt.
- Reinigen Sie die Heizfläche nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann ein Kurzschluss entstehen.

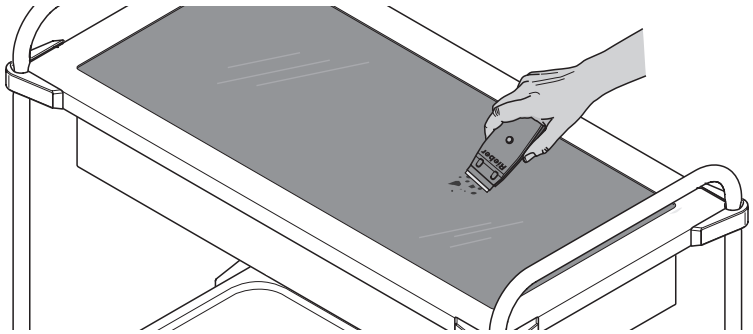
→ Großflächen-Glaskeramik-Heizfläche reinigen (Kochfeld)

Zum Reinigen gelten prinzipiell die gleichen Gesichtspunkte wie für Glasflächen.

HINWEIS

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Glaskeramik beschädigt werden.

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie kein Spülmittel, ansonsten können bläuliche Verfleckungen auftreten.



➢ Entfernen Sie **fest anhaftende Verschmutzungen** möglichst sofort mit dem Glasschaber.

Siehe „Lieferbares Zubehör", Seite 3

➢ Entfernen Sie **leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen** mit einem feuchten Tuch oder einem Geschirrreinigerschwamm ohne Reinigungsmittel.

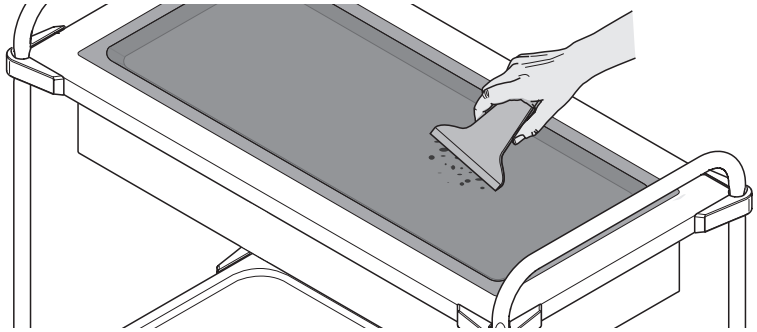
➢ Die abgekühlte Heizfläche kann mit handelsüblichem Glasreiniger gereinigt werden.

→ Großflächen-Grill reinigen

HINWEIS

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Antihaftversiegelung des Grills beschädigt werden.

- ▶ Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigen Gegenständen wie zum Beispiel Messer oder Gabel die Oberfläche. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.



- ➢ Reinigen Sie die Oberfläche mit Wasser und feuchtem Tuch.
- ➢ Anhaftende Verschmutzungen können Sie mit einem nicht kratzenden Schaber aus Holz oder Kunststoff leichter entfernen.
- ➢ Wir empfehlen, die Oberfläche mit einem Tuch trocken zu reiben und abschließend mit einem Tropfen Öl einzureiben.

→ Gestell und Auflagen aus Edelstahl reinigen / pflegen

HINWEIS

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigen Gegenständen die Oberfläche. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray oder Schwamm mit kratzender Oberfläche.
- ▶ Verwenden Sie keine sand-, soda-, säure- oder chloridhaltigen oder lösungsmittelhaltigen Mittel.

- ➢ Zum Reinigen eignet sich eine heiße, **milde** Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.
- ➢ Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir Rieber-Pflegemittel für Edelstahl.
  → Reinigt besonders gründlich und **sanft** und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.

Siehe „Lieferbares Zubehör", Seite 3

→ Rollen reinigen

VORSICHT

Durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden.

- Reinigen Sie die Rollen nie mit einem Dampfstrahler, ansonsten kann zum Beispiel das Schmierfett aus dem Radlager herauslaufen.

- Zum Reinigen eignet sich eine heiße, **milde** Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

7 Störung – Was tun?

Beachten Sie, dass einige Maßnahmen nur durch eine Elektrofachkraft durchgeführt werden dürfen. Nach der IEC 60204-1 sind Fachkräfte „Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden."

	Maßnahme	Behebung durch
Produkt heizt nicht auf:	Instandsetzung	Elektrofachkraft
Bläuliche Verfleckung auf der Glaskeramik:	Ursache können Spülmittelreste sein. Diese lassen sich nicht immer beim ersten Reinigen entfernen.	Anwender
Antihaftversiegelung des Grills beschädigt, wahrnehmbar als helle Furchen:	Keine / Beeinträchtigt nicht die Gesundheit / Mit Öl als Trennmittel das Anbacken verhindern	Anwender
Heizfläche beschädigt durch Bruch, Sprung, Riss:	Sofort ausschalten! Produkt entsorgen	Anwender
Elektrozuleitung beschädigt:	Elektrozuleitung ersetzen	Anwender

Kundendienst

WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Produktes.

Siehe Typenschild am Produkt, „Produktkennzeichnung", Seite 6

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an

- Ihren Rieber Fachhändler oder
- den Rieber Werkkundendienst.

Adresse auf Seite 2

8 Ersatzteile

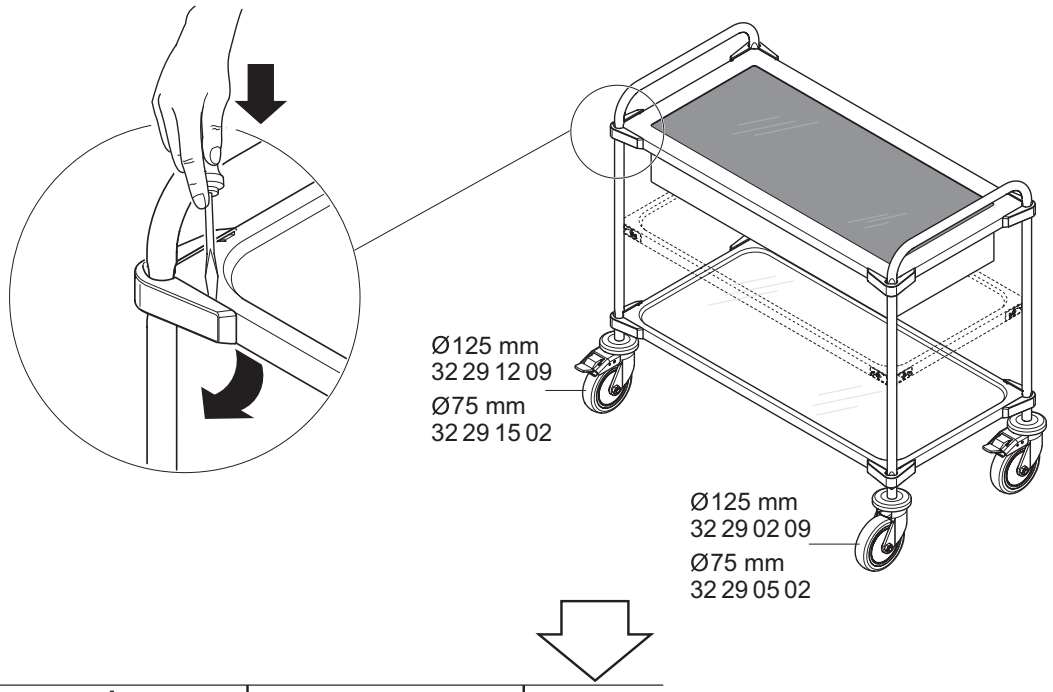
WARNUNG

Gefährliche elektrische Spannung. Lebensgefahr.

- Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

Siehe „Störung – Was tun?", Seite 11

Sie können diese Seite als Vorlage für Ihre Bestellung verwenden.



Ø125	32 29 02 09	
Ø75	32 29 05 02	
Ø125	32 29 12 09	
Ø75	32 29 15 02	
12x M8x45	58 01 02 81	
~2 m	33 10 29 06	

9 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachtet werden,
- das Produkt nicht bestimmungsgemäß verwendet wird,

Siehe „Bestimmungsgemäße Verwendung”, Seite 5

- Umbauten und Funktionsänderungen durchgeführt werden,
- keine Original-Ersatzteile verwendet werden.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Räder

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen” der Rieber GmbH & Co. KG.

10 Entsorgung des Produktes

HINWEIS

Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.

▶ Lassen Sie dieses Produkt fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.

11 Montagehinweise

WARNUNG

Brandgefahr bei falsch eingebauter Heizeinrichtung.

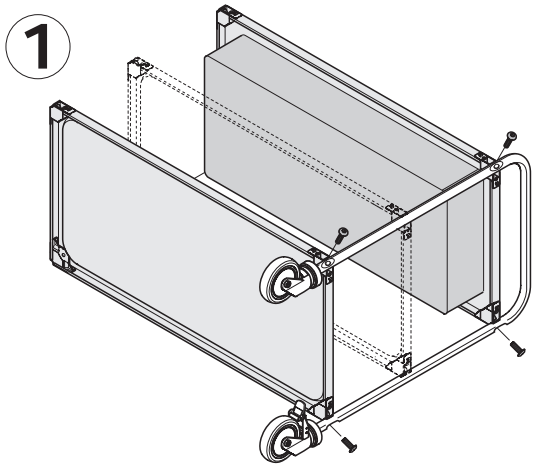
▶ Bauen Sie die Heizeinrichtung nur in der oberen Position ein.
Siehe Abbildung auf der nächsten Seite.

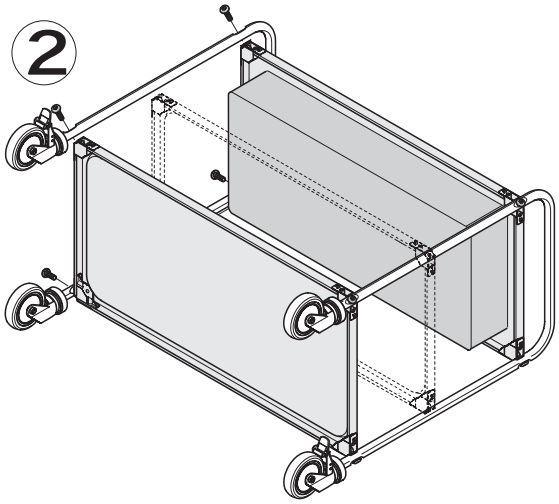
HINWEIS

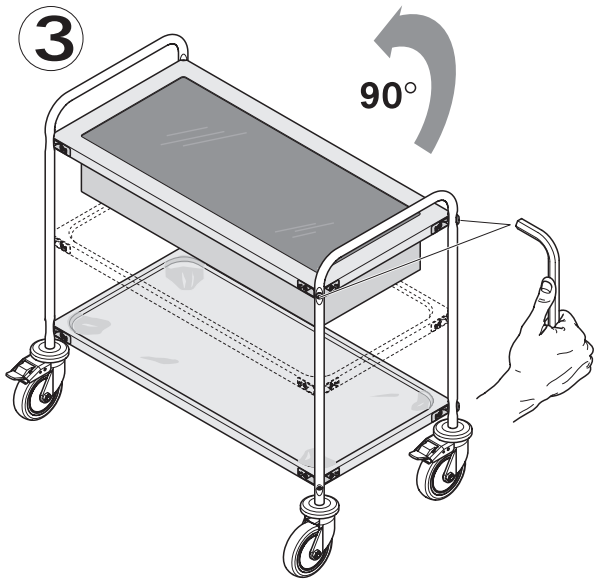
Die Heizeinrichtung ist zerbrechlich.

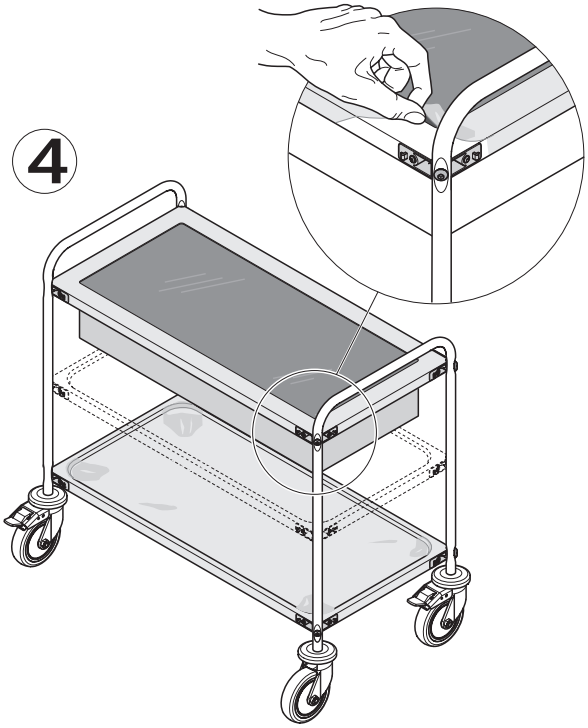
▶ Lassen Sie sich ggf. von einer zweiten Person helfen.

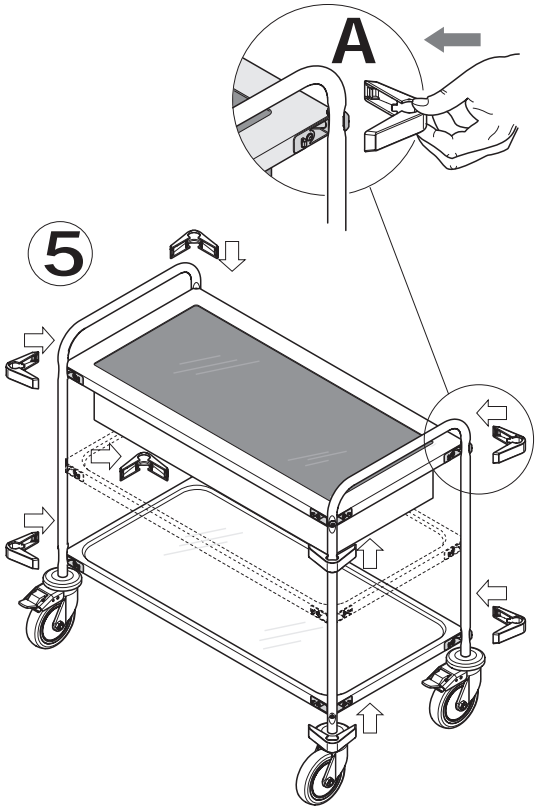
➢ Drehen Sie die Schrauben anfangs locker ein. Richten Sie die Teile des Produktes stets aus, um verzugsfrei zu montieren. Drehen Sie die Schrauben fest mit dem mitgelieferten Werkzeug, mit normaler Handkraft.


1


2


3
90°


4


A
5

Nr. 36 62 26 01 / 11 07 · Printed in Germany

Rieber

Rieber GmbH & Co. KG · Hoffmannstraße 44 · D-72770 Reutlingen
Tel. +49 (0) 7121/518-0 · Fax +49 (0) 7121/518-302 · E-Mail: info@rieber.de · www.rieber.de